

IL NERO DI NORCIA - Mostra Mercato del Tartufo - Norcia

Chiama subito: Tel. 0742.849090 - 0039 0742.343226

Cell. 347.8891600 Fax 06.23310978 ☎ 09:30-20:30

Sito Web: [Mostra Tartufo Nero di Norcia](#)



Descrizione: IL NERO DI NORCIA - Mostra Mercato del Tartufo Norcia

NERO NORCIA

MOSTRA MERCATO DEL TARTUFO NERO DI NORCIA

18-19-20 febbraio e 25-26-27 febbraio 2011

48^ Mostra Mercato Nazionale del tartufo Nero Pregiato di Norcia e dei Prodotti Tipici

18-19-20 febbraio e 25-26-27 febbraio 2011

La più importante rassegna espositiva dell'agro- alimentare in Umbria, che fa di Norcia la primadonna dell'ultimo week- end di febbraio e invita tutti ad immergersi nel suo suggestivo e ghiotto panorama dell'esplorazione del gusto.

"Nero Norcia", la **48esima edizione della Mostra Mercato del Tartufo** pregiato e dei prodotti tipici, torna ad avvicinare il pubblico ai sapori e ai saperi genuini del luogo e a far scoprire le eccellenze gastronomiche di altre regioni italiane, non ultime quelle delle "Città dei Sapori", confermandosi palcoscenico privilegiato per raccontare i territori come veri e propri giacimenti golosi e culturali. Tra continuità e innovazione, la celebre kermesse dedicata a "Re Tartufo" proporrà anche quest'anno un **articolato programma ricreativo e convegnistico**.

Tra **montagne di salsicce e di insaccati e assaggi di formaggi e tartufi**, i visitatori avranno l'opportunità di prendere parte a momenti di riflessione e di confronto ad alto livello sulle tematiche più care all'economia di questo territorio: dalla salvaguardia del tartufo nella legislazione e nell'economia nazionale e regionale alla tutela dei gioielli gastronomici della Valnerina; dall'applicazione dei disciplinari di qualità alla rassegna espositiva dei prodotti tipici e del turismo culturale.

Ci saranno **incontri- degustazione** del pregiato diamante nero della tavola, anche attraverso la ricerca di inediti e sapienti accostamenti culinari. Nel ricco paniere delle proposte non mancheranno inoltre **eventi collaterali quali mostre pittoriche e fotografiche, spettacoli teatrali, dimostrazioni live della lavorazione del formaggio, della carne di maiale e persino del ferro battuto**.

Altre iniziative in programma sono **gemellaggi gastronomici con altre realtà italiane**, sempre verso la **valorizzazione delle tipicità e della qualità**, ed esposizioni presso il palazzo della Castellina

La grande festa della tipicità gastronomica, della tradizione locale e della cultura aspetta solo te!

Norcia è la città prima in classifica per la **produzione del Tuber Melanosporum Vittadini o Vitt.**, il **tartufo nero** più pregiato sul mercato, protagonista di molte ricette di cucina internazionale. Si tratta di un **fungo ipogeo** dalla forma per lo più rotondeggiante, ma a volte anche irregolare e lobata. La sua **pezzatura è variabile**, da una nocciola ad una grossa patata e solo eccezionalmente assume dimensioni maggiori. Di **colore nero- bruno**, tendente al violaceo o al rossiccio, presenta una **superficie verrucosa**, con verruche piramidali ad apice depresso e con venature biancastre. Il suo profumo, è aromatico e fruttato, particolare e gradevole ed il suo sapore è squisito, tanto che viene chiamato anche tartufo nero "dolce".

Il **corpo fruttifero del tartufo è particolarmente ricco di proteine, sali minerali, sostanze azotate, acidi organici, materie grasse, idrati di carbonio e cellulosa**; quindi il suo valore nutritivo è di gran lunga superiore a quello di qualsiasi vegetale e anche degli altri funghi epigei, i quali, vivendo in superficie, sono più acquosi e meno prelibati. Non è pertanto casuale l'attribuzione della denominazione di "carne vegetale". Il tartufo presenta anche **proprietà medicamentose** tanto che in passato veniva usato, sotto forma di sciroppo, per curare qualsiasi tipo di dolore, oppure come antibiotico, sotto forma di pasta. Inoltre, sebbene non provata scientificamente, si attribuisce al tartufo una proprietà afrodisiaca dovuta all'aroma prelibato e al sapore delicato. Questo prezioso tubero **crece in zone collinari e montane** per lo più esposte in **prossimità di roverelle, farnie, lecci, roveri, carpini neri e noccioli**. Predilige terreni calcarei, ricchi di scheletro, ben drenati ed alcalini. In Italia si trova prevalentemente nell'**Appennino centro- settentrionale** ed il **nursino è notoriamente il suo habitat ideale**. **Le tartufoie**, chiamate anche "pianelli" o "cave" o "cerchi delle streghe", **sono caratterizzate dall'assenza pressoché totale di vegetazione erbacea**. La sparizione del tappeto vegetale è infatti dovuta all'emissione di un potente antibiotico ed alla formazione di un eccesso di ormoni.

La legge regionale n° 6 del 28.02.'94 stabilisce che la **raccolta dei tartufi è libera nei boschi, nei terreni non coltivati e lungo gli argini dei corsi d'acqua classificati pubblici**. Le tartufoie private devono invece essere delimitate da apposite tabelle. Ai cavaatori la legge prescrive l'obbligo di ottenere un'autorizzazione rilasciata, previo il superamento di un esame, dalle Comunità Montane. Il tartufo individuato dal fiuto del cane (il tartufoia non ne può portare con sé più di due) può essere estratto dal suolo con l'ausilio di una "vanghella" o di uno "zappetto", evitando di raccogliere quello immaturo o avariato. Al termine dell'operazione, le buche devono essere sempre accuratamente ricoperte.

Norcia, da sempre patria del tartufo nero, offre una gamma molto vasta di piatti preparati con questo prezioso prodotto vegetale che, nonostante la sua raffinatezza e la sua nomina di "re della tavola" per la sua bontà ed il suo prezzo (che varia a seconda dell'andamento stagionale, dei quantitativi raccolti e della richiesta del mercato), è molto usato anche nelle ricette più popolari: **crostini, spaghetti al tartufo, frittata e filetto ai tartufi, trota ed insalata tartufata, agnello tartufato**,... e persino dessert al tartufo. C'è da segnalare infatti che negli ultimi anni le industrie casearie ma anche le pasticcerie nursine si stanno adoperando per creare prodotti dal sapore unico, grazie all'aggiunta, nei formaggi e nelle cioccolate, di particolari dosi di tartufo. Che dire poi dell'Amaro al tartufo nero di Norcia? Nulla da invidiare agli altri prodotti esistenti sul mercato

Curiosità:

La storia del tartufo risale a 3000 anni prima di Cristo, quando i Re Babilonesi ricercavano questo frutto prelibato tra le sabbie del deserto.

Per secoli la natura e l'aspetto del tartufo sono stati oggetto di dispute ed ipotesi da parte di scienziati e di filosofi: il filosofo greco Teofrasto (III sec. a.C.) lo considera il figlio delle piogge d'autunno e dei tuoni; lo storico greco Plutarco, del II sec. d.C., collega la nascita del tartufo alla fusione di tre elementi importanti come fulmini, acqua e terra; Plinio il Vecchio lo definisce "miracolo della natura".

Il tartufo di Norcia è citato anche nel romanzo di Umberto Eco, ambientato nel lontano 1327, "Il nome della rosa".

Generalmente il tartufo nasce quando l'acqua o semplici insetti della terra trasportano le minuscole spore di questo "fungo speciale" sulle radici di normali alberi. Sulle radici cominciano a comparire i primi tubercoli (rigonfiamenti) e questo indica che il tartufo vive già in simbiosi con la pianta:

si dice che è avvenuta la **micorizzazione**.

Nel 1700 il naturalista francese Georges Buffon piantò alcuni tartufi neri vicino alle radici di una quercia ma il suo esperimento si tradusse in un insuccesso

Oggi, però, c'è anche il **tartufo fai da te. È il tartufo che nasce in giardino o sul terrazzo di casa.** Il procedimento è molto semplice: le spore mature dei tartufi, utili alla riproduzione, si inoculano nelle radici di piantine di betulla, pioppo, quercia, .. e dopo una decina di mesi si controllano al microscopio i risultati. Ma solo dopo tre anni la pianta diventa tartufigena, ossia comincia a produrre tartufi che potranno essere raccolti tra il 4°-5° anno.

Il tartufo soffre più per l'umidità che per la siccità.

I **migliori terreni** per i tartufi sono quelli **argillosi e calcarei, poco profondi**, perché idonei a favorire lo sviluppo delle radici superficiali in senso orizzontale e non in quello verticale.

Il **Tartufo invernale nero si distingue** dagli altri, oltre che per l'**aroma caratteristico**, per la **sua carne** (o gleba) **nera**, per le **venature grigie**. Tutti gli altri, invece, presentano una carne bianca o nocciola gialletta. Basta quindi scalfire la corteccia per vedere cosa ci offre l'interno.

AGRITURISMI E HOTEL CONSIGLIATI NELLE VICINANZE:

- [Spoleto](#)
- [Terni](#)
- [Valnerina Norcia Cascia](#)

Click sul link per visualizzare la pagina:

[**Albergo Hotel Valnerina**](#)

[**Agriturismo Le Ginestre Valnerina Sellano**](#)

[**Residence Piediluco**](#)

[**Appartamenti San Vito Terni**](#)

[**Antico Casale di Uncinano Spoleto**](#)

[**Dimora Storica Country House Valnerina**](#)

[**In Valnerina - Residence le Case di Scheggino**](#)

[**Antica Residenza di Scheggino - Piscina e Locanda**](#)

[**Complesso agriturismo Relais delle Marmore**](#)

-